



Italia

Istruzioni d'uso per fornello incassato a gas liquido

CRAMER® della categoria I₃
(propanobutano)

ATTENZIONE:

l'installazione dell'apparecchio può essere eseguita solo da esperti autorizzati*!

Siete pregati di leggere accuratamente le presenti istruzioni d'uso prima di usare l'apparecchio!

1. Campo di validità

Le presenti istruzioni sono valide per i seguenti fornelli incassati



della serie EK 2000:
da EK-1101 fino a EK-1324, da CE-1300 fino a CE-1464

2. Messa in funzione dell'apparecchio

- 2.1 Aprire la valvola della bombola
- 2.2 Aprire la valvola di chiusura del fornello
- 2.3 Girare la manopola del punto di accensione interessato dalla posizione di chiuso (posizione 0) in senso antiorario in posizione di massima fiamma
- 2.4 Premere la manopola mantenendola in questa posizione
- 2.5 Accendere il bruciatore con un fiammifero oppure un dispositivo di accensione adeguato
- 2.6 Quando il punto di accensione è stato acceso, la manopola può essere lasciata andare
- 2.7 Solo dalla manopola si può regolare la potenza di accensione desiderata:
fiamma grande = posizione max, dipende dal modello 2,0 kW; 1,6 kW o 1,0kW
fiamma piccota = posizione piccola (circa 1,0 kW)

- 7.3 Per evitare di danneggiare l'apparecchio, le superfici esterne dell'apparecchio vanno pulite con un panno umido senza aggiungere detergenti chimici o granulari
- 7.4 Le teste dei bruciatori non possono essere smontate per la pulizia dell'apparecchio
- 7.5 Fare attenzione che nel bruciatore non vada a finire alcun detergente
- 7.6 Dopo lunghi viaggi l'apparecchio va controllato perchè non vi siano danni o parti staccate.

8. Manutenzione

- 8.1 Per motivi di sicurezza è necessario che l'apparecchio venga esaminato da un perito per il suo regolare funzionamento e per eliminare gli eventuali difetti (contratto di manutenzione)
- 8.2 Nei controllo annuale dell'apparecchio vanno controllate specialmente le seguenti funzioni:
 - 8.2.1 controllo della tenuta al gas
 - 8.2.2 controllo della sicurezza di accensione e della stabilità della fiamma
 - 8.2.3 controllo dell'alimentazione di aria fresca
 - 8.2.4 controllo dei dispositivi di sicurezza e di regolazione (rubinetti di regolazione dell'accensione)
- 8.3 In ogni manutenzione deve essere controllato anche il vano di montaggio in relazione all'apparecchio confrontandolo con le norme in vigore
- 8.4 Se le aperture delle teste spargifiamme dei bruciatori si sporcano osi otturano devono essere pulite.
- 8.5 Il termoelemento non deve essere sporco e occorre fare attenzione all'esatta distanza fra la testa del bruciatore e il termoelemento (circa 2-4 mm)
- 8.6 Gli impianti per l'impiego di apparecchi funzionanti a gas liquido su veicoli, devono essere controllati antecedentemente alla prima messa in funzione delle utenze e poi due anni, per fughe di gas e funzionalità. Gli apparecchi funzionanti a gas devono essere controllati annualmente per le fughe di gas e funzionalità.
Il perito* su questo controllo deve emettere un certificato. Responsabile di questa disposizione è l'utilizzatore
- 8.7 Nel controllo deve essere incluso il riduttore di pressione

9. Indicazioni generali sulla sicurezza

- 9.1 Se percepite odore di gas:
 - 9.1.1 Aprire tutte le finestre e lasciare la stanza
 - 9.1.2 Non attivare dispositivi elettrici ed evitare l'uso di fiamme aperte che possano accendere il gas
 - 9.1.3 Chiudere la valvola della bombola e lasciarla chiusa fino a quando il difetto è stato eliminato
 - 9.1.4 Consultare un perito*
 - 9.1.5 Non cercare mai di trovare la perdita con una fiamma aperta!
- 9.2 Ogni modifica dell'apparecchio può essere pericolosa e non è consentita
- 9.3 Alcune parti dell'apparecchio possono essere molto calde. Mettere al riparo da bambini!
***Perito:**
gli esperti competenti del gas sono tecnici che in base alla loro formazione e alle loro conoscenze e all'esperienza pratica offrono la garanzia che il controllo è stato eseguito regolarmente.

- 2.8 Tutta l'operazione di accensione deve essere visibile dall'alto e non può essere coperta dalle pentole messe sopra

3 Disattivazione dell'apparecchio

- 3.1 Portare la manopola in posizione di chiuso (posizione 0). Il punto di accensione si spegne.
- 3.2 Chiudere la valvola di chiusura del fornello
- 3.3 Chiudere la valvola della bombola prima di lunghe interruzioni di funzionamento

4. Interventi in caso di anomalie

- 4.1 In caso di anomalie l'apparecchio va disattivato (vedere sopra) e si deve consultare un perito*.

5. Corretto maneggio del fornello

- 5.1 Pentole
 - 5.1.1 Mettendo le pentole occorre fare attenzione che vengano collocate nel centro della griglia e non sporgano fiamme oltre il bordo della pentola
 - 5.1.2 Non si devono usare pentole o padelle con fondo incurvato o deformato.
 - 5.1.3. I differenti fuochi del piano cottura possono essere equipaggiati con supporto frontale di diverso diametro. Gli utensili di cottura non devono avere il diametro. Gli utensili di cottura non devono avere il diametro maggiore del supporto.
- 5.2 Alimentazione dell'aria
 - 5.2.1 Durante il funzionamento del bruciatore nel vano di montaggio vi devono essere aperture di ventilazione con una sezione libera di almeno 150 cm². Queste aperture possono avere una chiusura, però devono essere aperte quando funzionano i bruciatori (vedere cartello indicatore collocato sopra il fornello)
 - 5.2.2 Le alimentazioni dell'aria di combustione vanno controllate di tanto in tanto ed eventualmente pulite
L'utilizzo del/dei bruciatori come riscaldamento non è consentito.

ATTENZIONE: i bruciatori non possono essere usati durante il rifornimento e nei garages

6. Misure da adottare prima di una lunga interruzione del funzionamento

- 6.1 Portare le manopole in posizione di chiuso (posizione 0)
- 6.2 Chiudere la valvola di chiusura del fornello
- 6.3 Chiudere la valvola della bombola
- 6.4 Dopo una lunga interruzione del funzionamento l'apparecchio va eventualmente esaminato da un perito*.

7. Cura e pulizia dell'apparecchio

- 7.1 La pulizia dell'apparecchio può essere eseguita con detergenti tradizionali
- 7.2 Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo



SR s.r.o.

•Tehelná 8 • SK - 986 01 Fil'akovo • Tel.: +421-47-4382201 •
Fax: +421-47-4382207 •